

Benátské řízky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

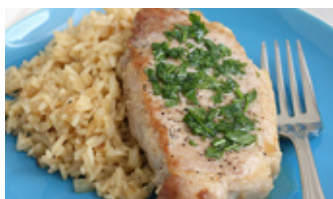
1308 kalorií , **3 g** cukrů , **13 g** tuků , **91 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/benatske-rizky>

Příprava

Maso opláchneme a přes vlákno nakrájíme řízky. Každý řízek naklepeme, osolíme a opepříme. Dvě třetiny sádla rozpálíme na pánvi, vložíme do něj připravené řízky a po obou stranách je opečeme dočervena. Rostlinný tuk rozpustíme, přisypeme hladkou mouku a za stálého míchání připravíme světlou jíšku. Tu poté zředíme vlažnou vodou a mlékem, dobře rozmícháme a povaříme na bešamel. Cibuli oloupeme, nasekáme najemno a na zbytku sádla jí osmažíme dorůžova. Přidáme jí do bešamelu, zalijeme vínem a ve vzniklé omáčce chvíli podusíme opečené řízky. Nakonec vše podle chuti přisolíme. Pokrm hojně posypeme jemně nasekanou petrželkou.



Ingredience

- 400 g vepřové kýty
- 80 g sádla
- 60 g cibule
- 60 g hladké mouky
- 100 ml mléka
- 100 ml bílého přírodního vína
- černý mletý pepř
- sůl
- 40 g rostlinného tuku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod